2.065 Nátierka viedenská
l00 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, 1, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
maslo	0,70	0,70	0,90	0,90	1,10	1,10	1,35	1,35
tvaroh	1,00	1,00	1,20	1,20	1,40	1,40	1,70	1,70
tvrdý syr	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50
chren	0,10	0,08	0,10	0,08	0,15	0,11	0,20	0,15
cibuľa	0,15	0,13	0,20	0,17	0,25	0,21	0,40	0,34
mlieko	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
soľ	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04
hmotnosť porcie v g	20		26		32		40	

Výrobný postup

Tvaroh prelisujeme, vyšľaháme s maslom a mliekom. Pridáme na jemno nastrúhaný syr, očistený nastrúhaný chren a na jemno pokrájanú očistenú cibuľu. Dobre vyšľaháme a dochutíme soľou.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	323	77	1,79	7,5	0,0	0,7	0,1	31,6	0,1	0,049	0,0	0,0	1,2	0,0
B	414	99	2,30	9,7	0,0	0,8	0,1	43,4	0,1	0,063	0,0	0,0	1,3	0,0
C	505	121	2,82	11,9	0,0	1,0	0,1	55,6	0,1	0,078	0,0	0,0	1,7	0,0
D	623	150	3,49	14,6	0,0	1,3	0,1	69,8	0,2	0,095	0,0	0,1	2,4	0,0